



# **Frédéric Vardon est le 1er Champion du monde de l'œuf en meurette**

**Ce vendredi 11 octobre, s'est déroulée la première édition du Championnat du monde de l'œuf en meurette.**

**Treize chefs se sont affrontés pour remporter le titre de champion du monde. C'est Frédéric Vardon, chef du restaurant Le 39V à Paris et**

## **Hong-Kong qui le décroche.**

C'est à l'occasion des deux Journées mondiales de l'œuf en meurette mettant à l'honneur cette recette bourguignonne emblématique que s'est déroulée cette compétition culinaire inédite.

Le Château du Clos de Vougeot (21) a servi de cadre au concours, dans lequel se sont affrontés 13 grands chefs autour de ce plat typique figurant à leur carte : **William Frachot, Stéphane Derbord, Mathieu Scherrer, Grégory Cuilleron, Frédéric Vardon, Florent Colombo, Olivier Chardigny, Christophe Queant, Thomas Protot, Julien Martin, Sébastien Henry, Thomas Collomb et Christophe Ledru.**

C'est **Frédéric Vardon**, du restaurant Le 39V, basé à Paris et Hong-Kong, qui s'est illustré avec sa revisite des œufs en meurette.

## **A propos de Frédéric Vardon**

Bien qu'il ait choisi la voie de la cuisine, c'est d'abord à l'agriculture que se destinait Frédéric Vardon. De ce choix premier, il a conservé l'amour du terroir et de la tradition.

Il a côtoyé **Alain Dutournier, Alain Chapel et Alain Ducasse** et a voyagé à travers le monde pendant 14 ans. C'est à cette période que se développe son engouement pour l'Asie : depuis 2012, il possède une version asiatique de son établissement étoilé parisien Le 39V, dénommé LE 39V HONG-KONG.